



Galette des rois à la crème d'amandes

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

La galette des rois est une galette traditionnelle très ancienne, que l'on consomme de nos jours à l'occasion de l'Épiphanie, une fête chrétienne célébrée le 6 janvier qui commémore la visite des rois mages à l'enfant Jésus.

L'origine de son nom est liée aux Saturnales, des fêtes romaines qui se déroulaient entre fin décembre et début janvier pour célébrer le solstice d'hiver. Durant ces fêtes, maîtres et esclaves étaient sur un pied d'égalité, tout le monde mangeait à la même table, où l'on désignait un « roi » du festin.

Si la galette des rois a longtemps été réduite à une simple pâte feuilletée dorée au four, puis dégustée accompagnée de confitures, elle est aujourd'hui fourrée avec des préparations qui diffèrent selon sa région d'origine, la plus populaire restant la frangipane.

La recette de galette présentée ici est fourrée de crème d'amandes, un mélange à base de beurre, de sucre, d'œufs et d'amandes en poudre. Délicatement parfumée à l'Amaretto, une liqueur italienne aux saveurs d'amande amère, elle est à la fois délicieuse et très facile à confectionner.

Quantité: 8 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 40 min - Cuisson: 40 min - Durée: 1 h 20

Ingrédients

- 2 abaisses circulaires de pâte feuilletée au beurre
- 150 g d'amandes en poudre
- 110 g de sucre
- 60 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'Amaretto
- 2 œufs
- 1/2 gousse de vanille, ou, à défaut, 2-3 gouttes d'extrait naturel de vanille
- 1 pincée de sel

Pour dorer

- 1 œuf
- 1 cuillère à café d'eau
- 1 pincée de sel

Matériel et accessoires

- 1 fève et une couronne dorée (facultatif)

Préparation

1. Couper le beurre en morceaux et le faire fondre au four à micro-ondes ou au bain marie, de manière à ce qu'il soit liquide sans être chaud.
2. Disposer un cercle de pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie ou un moule à tourte préalablement graissé.
3. Dans un saladier, fouetter le sucre avec le beurre fondu jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Gratter les graines de la gousse de vanille.
5. Les verser dans le saladier, ainsi que la pincée de sel, les 2 œufs entiers et l'Amaretto.
6. Fouetter à nouveau jusqu'à ce que le mélange augmente en volume et se raffermisse légèrement. Cette opération qui allège la crème d'amandes peut prendre quelques minutes.
7. Ajouter la poudre d'amandes et mélanger à nouveau pour obtenir un appareil homogène.
8. Répartir la crème d'amandes par-dessus le cercle de pâte feuilletée sans trop la travailler, en laissant 2 cm de pâte sans garniture tout autour.
9. Mouiller ces 2 cm de bord légèrement à l'eau, avec un pinceau de cuisine.
10. Placer la fève et couvrir avec le deuxième cercle de pâte.
11. Replier les bords en les roulant et les souder en les écrasant légèrement avec les doigts.
12. Pour dorer la galette : casser l'œuf dans un bol, le battre avec la pincée de sel et 1 cuillère à café d'eau, puis, avec le pinceau, badigeonner le dessus et les bords de la galette avec ce mélange.
13. Recouvrir le bol avec du film alimentaire puis placer la galette et l'œuf battu au réfrigérateur pendant 30 minutes.
14. Préchauffer le four à 180°C, en position conventionnelle.
15. Sortir la galette et l'œuf battu du réfrigérateur.
16. Dessiner des motifs avec une lame de couteau ou une fourchette.
17. Dorer à l'œuf une seconde fois.
18. Avec la pointe d'un couteau, faire 6 à 8 petites entailles sur le dessus pour que l'air puisse s'échapper lors de la cuisson, et que la galette ne gonfle pas exagérément.
19. Enfourner et laisser cuire pendant environ 40 minutes.
20. Servir tiède.

Remarques ou suggestions

- Servir accompagné de jus de pomme, de cidre, de muscat, de mousseux ou de champagne doux, par exemple.